VISIT…

LANZAROTE Caliente.COM

30 வகை தக்காளி சமையல்!



This book is shared by venkat mani...
if you like this or any comment let me know at
vm3567@gmail.com..

I was born genius.. But education ruined me...

தக்காளி ஜாம்



தேவையானவை: மிக்ஸியில் அடித்து வடிகட்டிய தக்காளி ஜூஸ் - 2 கப், சர்க்கரை - ஒரு கப், சிட்ரிக் ஆசிட் - அரை டீஸ்பூன், ரோஸ் எசன்ஸ் (விருப்பப்பட்டால்) - ஒரு டீஸ்பூன், ரெட் கலரிங் பவுடர் - ஒரு சிட்டிகை.

செய்முறை: தக்காளி ஜூஸ், சர்க்கரை, சிட்ரிக் ஆசிட் மூன்றையும் வாணலியில் கொட்டி, மிதமான தீயில் கிளறுங்கள். பாகு பதத்தில் வந்ததும் (தட்டில் விட்டால் முத்து போல் விழும்) இறக்கி கலரிங் பவுடர், ரோஸ் எசன்ஸ் விடுங்கள். ஒரு மரப்பலகையின் மேல் கண்ணாடி பாட்டிலை வைத்து சூடாக நிரப்புங்கள். பிரெட், சப்பாத்திக்கு ஏற்ற பிரமாதமான ஜாம் இது.

தக்காளி பருப்பு



தேவையானவை: துவரம்பருப்பு - அரை கப், நன்றாக பழுத்த தக்காளி - 3, பச்சைமிளகாய் - 4, புளி - சிறிய உருண்டை, பூண்டு - 4 பல், சீரகம் - அரை டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - தேவையான அளவு.

தாளிக்க: கடுகு - ஒரு டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - ஒரு டீஸ்பூன், காய்ந்த மிளகாய்-1, பூண்டு - 5 பல், எண்ணெய் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், கறிவேப்பிலை - சிறிது.

செய்முறை: குக்கரில் பருப்பை போட்டு 3 விசில் வரும்வரை வேக வையுங்கள். அதில், பொடியாக நறுக்கிய தக்காளி, பச்சைமிளகாய், உரித்த பூண்டு, சீரகம், புளி, உப்பு, மஞ்சள்தூள் சேர்த்து மீண்டும் ஒரு விசில் வந்ததும் இறக்குங்கள். ஆறியதும் நன்றாக கடையுங்கள். கடாயில் எண்ணெய் காய்ந்ததும் கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, காய்ந்த மிளகாய், கறிவேப்பிலை, நசுக்கிய பூண்டு சேர்த்து, நன்கு வதங்கியதும், பருப்பை சேர்த்து மேலும் சிறிது கடைந்து இறக்குங்கள்.

சூடான சாதத்தில் கலந்து சாப்பிட புளிப்பும், காரமும் கலந்து ருசிக்கும்.

செட்டிநாடு தக்காளிக்காய் பச்சடி



தேவையானவை: தக்காளிக்காய் - 200 கிராம், துவரம்பருப்பு - அரை கப், சின்ன வெங்காயம் - 8, பச்சைமிளகாய் - 4, புளி - நெல்லிக்காய் அளவு, மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - தேவையான அளவு.

தாளிக்க: கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, சோம்பு - தலா அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், கறிவேப்பிலை - சிறிது.

செய்முறை: துவரம்பருப்புடன், மஞ்சள்தூளை சேர்த்து, (துவரம்பருப்பு கரையாமல்) 2 விசில் வரும் வரை வேகவையுங்கள். வெங்காயம், தக்காளியை பொடியாக நறுக்குங்கள், பச்சை மிளகாயை சிறிய துண்டுகளாக நறுக்குங்கள். புளியை அரை கப் தண்ணீரில் கரைத்துக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெய் காய்ந்ததும் கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, சோம்பு சேர்த்து தாளித்து, வெங்காயம், பச்சைமிளகாய் சேருங்கள். சிறிது வதங்கியதும் தக்காளிக்காய் சேர்த்து நன்கு வதக்கிக் கொள்ளுங்கள். பிறகு புளிக்கரைசலை சேருங்கள். மிதமான தீயில் 5 நிமிடம் கொதித்ததும், பருப்பு, கறிவேப்பிலை சேர்த்து மேலும் 5 நிமிடம் கொதிக்கவிட்டு இறக்குங்கள்.

குறிப்பு: தக்காளிக்காய்க்குப் பதில் தக்காளிப்பழம் சேர்த்தும் செய்யலாம்.

தக்காளி குழம்பு



தேவையானவை: நன்கு பழுத்த தக்காளி - 4, சின்ன வெங்காயம் - அரை கப், பூண்டு - 10 பல், புளி - ஒரு எலுமிச்சை அளவு, மிளகாய்தூள் - ஒன்றரை டீஸ்பூன், பச்சைமிளகாய் - 2, உப்பு - தேவையான அளவு.

தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், வெந்தயம் - கால் டீஸ்பூன், சீரகம் - அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் - 4 டேபிள்ஸ்பூன், கறிவேப்பிலை - சிறிது.

செய்முறை: புளியை 3 கப் தண்ணீரில் கரைத்து வடிகட்டுங்கள். இதில் தக்காளி, மிளகாய்தூள், கறிவேப்பிலை, உப்பு சேர்த்து நன்கு கரைத்துக் கொள்ளுங்கள். பூண்டு, வெங்காயம் தோலுரித்து ஒன்றிரண்டாக நசுக்கிக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து, தாளிக்கும் பொருட்களுடன் பூண்டு, வெங்காயம் சேர்த்து கீறிய பச்சை மிளகாயைச் சேர்த்து நன்கு வதக்குங்கள். பின்னர் புளிக்கரைசலை சேர்த்து நன்றாக கொதிக்கவிட்டு இறக்குங்கள்.

இந்தக் குழம்பை சாதத்தில் பிசைந்து சாப்பிட.. செம ர்ர்ர்ருசி!

ஸ்பெஷல் தக்காளி சாதம்



தேவையானவை: பாஸ்மதி அரிசி - ஒரு கப், தக்காளி - 3, வெங்காயம் - 2, பச்சைமிளகாய் - 1, கறிவேப்பிலை - சிறிது, மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - தேவையான அளவு.

வறுத்து பொடிக்க: தனியா - ஒரு டீஸ்பூன், கடலைப்பருப்பு - ஒரு டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - ஒரு டீஸ்பூன், காய்ந்த மிளகாய் - 2, கொப்பரைத் துருவல் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - ஒரு டீஸ்பூன், எண்ணெய் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், நெய் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: அரிசியுடன் சிறிது உப்பு சேர்த்து உதிராக வடித்துக் கொள்ளுங்கள். தக்காளி, வெங்காயம் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். பொடிக்க கொடுத்த பொருட்களை ஒன்றாக சேர்த்து சிவப்பாக வறுத்து அரைத்துக் கொள்ளுங்கள். நெய், எண்ணெயைக் காய வைத்து தாளிக்கும் பொருட்கள் சேர்த்து, பொன்னிற மாக வறுங்கள். வெங்காயத்தை நிறம் மாறும் வரை நன்கு வதக்குங்கள். அதில், தக்காளி, பச்சைமிளகாய், மஞ்சள் தூள், சிட்டிகை உப்பு சேர்த்து தக்காளி கரையும் வரை நன்கு வதக்குங்கள். இதனுடன் வடித்த சாதம், பொடித்த பொடி, கறிவேப்பிலை, மேலும் தேவையான உப்பு சேர்த்து நன்கு கிளறுங்கள்.

குறிப்பு: புளிப்பு குறைவாக இருந்தால் 2 டீஸ்பூன் எலுமிச்சை சாறு சேர்த்து கொள்ளலாம்.

இன்ஸ்டன்ட் தக்காளி சட்னி



தேவையானவை: தக்காளி - 6, புளி விழுது - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், சாம்பார் பொடி - ஒன்றரை டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - தேவையான அளவு.

தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - ஒரு டீஸ்பூன், பச்சை மிளகாய் - 4, கறிவேப்பிலை - சிறிது, எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: தக்காளி, சாம்பார் தூள், புளி விழுது, மஞ்சள்தூள், உப்பு சேர்த்து நன்றாக அரைத்துக் கொள்ளுங்கள். பச்சைமிளகாயை இரண்டாக நீளவாக்கில் நறுக்குங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, பச்சைமிளகாய், கறிவேப்பிலை தாளித்து அரைத்த விழுதைச் சேர்த்து 5 நிமிடம் மிதமான தீயில் பச்சை வாசனை போக நன்கு கொதிக்க விடுங்கள். சற்று கெட்டியானதும் இறக்குங்கள். அவசர தேவைக்கு அசத்தல் சட்னி!

தக்காளி சாதம்



தேவையானவை: பாஸ்மதி அரிசி - ஒரு கப், தக்காளி சாறு - ஒரு கப், வெங்காயம் - 1, பூண்டு - 5, மிளகாய்தூள் - அரை டீஸ்பூன், பச்சைமிளகாய் - 1, உப்பு - தேவையான அளவு, எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் - தலா 2.

செய்முறை: அரிசியை நன்றாகக் கழுவி, முக்கால் கப் தண்ணீர் ஊற்றி ஊற வையுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் தாளித்து வெங்காயம், பச்சைமிளகாய், பூண்டு, சிட்டிகை உப்பு சேர்த்து வதக்குங்கள். நன்கு வதங்கியதும், தக்காளி சாறு, மிளகாய்தூள், சிறிது உப்பு சேர்த்து நன்றாக கொதிக்கவைத்து, ஊற வைத்த அரிசியை தண்ணீருடன் சேர்த்து ஊற்றிக் கிளறுங்கள். தண்ணீர் லேசாக வற்றியதும், தீயைக் குறைத்து, தட்டு போட்டு மூடி, அதன்மேல் சற்று கனமான பொருளை வையுங்கள். 15 நிமிடம் கழித்து வெந்ததும் இறக்குங்கள். குக்கரில் வைத்துப் பண்ணுவதாக இருந்தால் ஒரு விசில் வந்ததும் தீயைக் குறைத்து 5 நிமிடம் கழித்து இறக்குங்கள்.

தக்காளி புலாவ்



தேவையானவை: பாஸ்மதி அரிசி - ஒரு கப், வெங்காயம் - 1, தக்காளி - 3, இஞ்சி - பூண்டு விழுது - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், பச்சைமிளகாய் - 2, புதினா - ஒரு கைப்பிடி, மல்லித்தழை - ஒரு கைப்பிடி, மிளகாய்தூள் - அரை டீஸ்பூன், தேங்காய்ப்பால் - அரை கப், உப்பு - தேவையான அளவு.

தாளிக்க: நெய் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் - தலா 2.

செய்முறை: வெங்காயத்தை நீளவாக்கில் நறுக்குங்கள். தக்காளியைப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். பச்சைமிளகாயைக் கீறிக் கொள்ளுங்கள். அரிசி, தேங்காய் பாலுடன், ஒன்றேகால் கப் தண்ணீர் சேர்த்து ஊறவையுங்கள். எண்ணெய், நெய் காயவைத்து பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் தாளித்து வெங்காயம், பச்சைமிளகாய், சிட்டிகை உப்பு சேர்த்து, நன்கு வதக்கிக்கொள்ளுங்கள். வெங் காயம் வதங்கியதும் தக்காளி, இஞ்சி - பூண்டு விழுது, மிளகாய்தூள், புதினா, கொத்துமல்லி சேர்த்து பச்சை வாசனை போக வதக்குங்கள். பிறகு, ஊற வைத்த அரிசியை தண்ணீர், தேங்காய் பால் கலவையோடு சேர்த்து ஊற்றுங்கள். மேலும் தேவைக்கேற்ப உப்பு சேர்த்து, குக்கரில் வைத்து ஒரு விசில் வந்ததும் இறக்குங்கள்.

குறிப்பு: நாட்டுத்தக்காளியாக இருந்தால் ஒரு தக்காளி குறைவாக சேர்க்க வேண்டும்.

பொடி போட்ட தக்காளி குழம்பு



தேவையானவை: பழுத்த தக்காளி - 5, புளி - எலுமிச்சை அளவு. பூண்டு - 10 பல், பச்சைமிளகாய் - 2, மிளகாய்தூள் -

1 டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - தேவையான அளவு,

தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், சீரகம் - கால் டீஸ்பூன், வெந்தயம் - அரை டீஸ்பூன்.

பொடித்துக்கொள்ள: மிளகு - அரை டீஸ்பூன், சீரகம் - கால் டீஸ்பூன், தனியா - ஒரு டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - அரை டீஸ்பூன், வெந்தயம் - கால் டீஸ்பூன், கடுகு - கால் டீஸ்பூன்.

செய்முறை: புளியை 3 கப் தண்ணீரில் கரைத்து வடிகட்டுங்கள். பொடிக்க தந்த பொருட்களை வெறும் கடாயில் நன்கு சிவக்க வறுத்து, நைஸாக அரைத்துக் கொள்ளுங்கள். பூண்டின் தோலை உரித்து நசுக்கிக்கொள்ளுங்கள். பச்சை மிளகாயை சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். எண்ணையைக் காய வைத்து தாளிக்கும் பொருட்களைச் சேர்த்து பொன்னிறமாக வறுத்து, ஒன்றிரண்டாக நசுக்கிய பூண்டையும் சேருங்கள். பச்சை மிளகாய், தக்காளி சேர்த்து, சிறிது உப்பு சேர்த்து நன்றாக வதக்குங்கள். புளித்தண்ணீரை ஊற்றி மிளகாய்தூள், மஞ்சள்தூள் சேர்த்துப் போட்டு கொதித்ததும் புளி சேர்த்து வதக்குங்கள். 2, 3 நாட்களுக்கும்மேல் கெடாமலிருக்கும்.

தக்காளி - பூண்டு தொக்கு



தேவையானவை: நன்கு பழுத்த தக்காளி - ஒரு கிலோ, புளி - நெல்லிக்காய் அளவு, காய்ந்த மிளகாய் - 15, வறுத்து அரைத்த வெந்தயம், பெருங்காயதூள் - ஒரு டீஸ்பூன், பூண்டு - 10 பல் (பொடியாக நறுக்கியது), பொடியாக நறுக்கிய இஞ்சி - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், பொடியாக நறுக்கிய சின்ன வெங்காயம் - கால் கப், எண்ணெய் - அரை கப், கடுகு - ஒரு டீஸ்பூன், உப்பு - தேவையான அளவு.

செய்முறை: தக்காளியுடன் புளி, மிளகாய் சேர்த்து நைஸாக அரைத்துக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து கடுகு தாளித்து வெங்காயம் சேர்த்து, வெங்காயம் பொன்னிறமாக வதங்கியதும், இஞ்சி, பூண்டு சேர்த்து நன்றாக வதக்குங்கள். அரைத்து வைத்துள்ள தக்காளி விழுதைச் சேர்த்து தேவையான உப்பு சேர்த்து நன்றாக எண்ணெய் கசிந்து வரும்வரை வதக்குங்கள். கடைசியில் வெந்தயப்பொடி, பெருங்காயத்தூளைச் சேர்த்து நன்கு கிளறி இறக்கியதும், ஆற வைத்து டப்பாவில் நிரப்புங்கள்.

குறிப்பு: 15 நாட்களுக்கு ஃப்ரிட்ஜில் வைத்து பயன்படுத்தலாம்.

கொத்துமல்லி - தக்காளி தொக்கு



தேவையானவை: பழுத்த தக்காளி - 5, மல்லித்தழை - ஒரு கட்டு, மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், புளி - நெல்லிக்காய் அளவு, மிளகாய்தூள் - ஒன்றரை டீஸ்பூன், பூண்டு - 6 பல், வெந்தயம், பெருங்காயத்தூள் - அரை டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை - சிறிது, உப்பு - தேவையான அளவு.

தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், சீரகம் (விருப்பப்பட்டால்) - கால் டீஸ்பூன், எண்ணெய் - கால் கப்.

செய்முறை: தக்காளியைப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். பூண்டை நசுக்கி கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து கடுகு, சீரகம், தாளித்து பூண்டை சேர்த்து, நன்கு சிவந்து பொன்னிறமாக பொரிந்ததும், தக்காளியைச் சேருங்கள். அதனுடன் உப்பு, மிளகாய்தூள் சேருங்கள். அரை கப் கொதிநீரில் புளியைக் கரைத்து வடி கட்டுங்கள். இதனுடன் தக்காளி சேர்த்து கொதித்து, சேர்ந்து வரும்போது கறிவேப்பிலை, பொடி யாக நறுக்கிய மல்லித்தழையைப் போட்டு, வெந்தயத்தூள், பெருங் காயத்தூளை சேர்த்து சுருண்டு வரும்வரை கிளறி இறக்குங்கள்.

வெங்காயம் - தக்காளி தொக்கு



தேவையானவை: பழுத்த தக்காளி - 5, வெங்காயம் - 3, இஞ்சி-பூண்டு விழுது - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், மல்லித்தழை - ஒரு கைபிடி அளவு, கறிவேப்பிலை - சிறிது, உப்பு - தேவையான அளவு.

தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - ஒரு டீஸ்பூன், சோம்பு - கால் டீஸ்பூன், கடலைப்பருப்பு (விருப்பப்பட்டால்) - 2 டீஸ்பூன், எண்ணெய் - 4 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: வெங்காயத்தை மெல்லியதாக நீளவாக்கில் நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, சோம்பு தாளித்து வெங்காயம் சேருங்கள். வெங்காயம் நன்கு வதங்கியதும், இஞ்சி - பூண்டு விழுதை சேருங்கள். பச்சை வாசனை போக வதங்கியதும், தக்காளி, மிளகாய்தூள் சேர்த்து நன்கு சுருள கிளறி மல்லித்தழை, கறிவேப்பிலை சேர்த்து, மேலும் சற்று கிளறி இறக்குங்கள்.

பயணத்துக்கு ஏற்ற பலே ருசி தொக்கு!

தக்காளி தோசை



தேவையானவை: பச்சரிசி - ஒரு கப், புழுங்கல் அரிசி - ஒரு கப், வெந்தயம் - 2 டீஸ்பூன், தக்காளி - கால் கிலோ, காய்ந்த மிளகாய் - 10, தேங்காய் துருவல் - அரை கப், உப்பு - தேவையான அளவு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: பச்சரிசி, புழுங்கல் அரிசி, வெந்தயம் மூன்றையும் ஊற வையுங்கள். ஒரு மணி நேரம் ஊறியதும், காய்ந்த மிளகாய், தக்காளி சேர்த்து நன்றாக அரைத்து 4-லிருந்து 5 மணி நேரம் புளிக்க விடுங்கள். பிறகு தேங்காய் துருவல், உப்பு சேர்த்து கலந்து தோசைக் கல்லில் எண்ணெய் விட்டு மெல்லிய தோசையாக இடுங்கள். மொறுமொறு தக்காளி தோசை ரெடி.

குறிப்பு: விருப்பப்பட்டால், வெங்காயம், கறிவேப்பிலை வதக்கி சேர்க்கலாம்.

மிக்ஸ்டு தக்காளி தோசை



தேவையானவை: புழுங்கலரிசி - 2 கப், பச்சரிசி - ஒரு கப், உளுத்தம்பருப்பு - அரை கப், வெந்தயம் - ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், உப்பு - தேவையான அளவு.

தோசையின் மீது தூவ: பொடியாக நறுக்கிய தக்காளி - 2 கப், தேங்காய் துருவல் - அரை கப், பொடியாக நறுக்கிய பச்சை மிளகாய் - 2 டீஸ்பூன், மல்லித்தழை - அரை கப், மிளகுத்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், பொடியாக நறுக்கிய கறிவேப்பிலை - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: உளுத்தம்பருப்பு, அரிசி, வெந்தயம் மூன்றையும் ஊறவைத்து வெண்ணெய் போல் அரைத்துக் கொள்ளுங்கள். பொங்கி வரும்வரை புளிக்க விடுங்கள். தூவ வேண்டிய பொருட்களை ஒன்றாகக் கலந்து வைத்துக் கொள்ளுங்கள். தோசைக்கல்லில் மெல்லிய தோசையாக ஊற்றி நன்கு வெந்ததும், கலந்து வைத்துள்ள காய்கறிக் கலவையை அதன்மேல் தூவி, தோசையை மடித்து எடுங்கள். ருசியான தோசை ரெடி!

தக்காளி சாலட்



தேவையானவை: மிக சிறிய அளவிலான தக்காளி - 10, நறுக்கிய பைனாப்பிள் துண்டுகள் - 10, நறுக்கிய குடமிளகாய் துண்டுகள் - 20 , நறுக்கிய பன்னீர் துண்டுகள் - 10, வேக வைத்த உருளைக்கிழங்கு துண்டுகள் - 10, (பைனாப்பிள், குடமிளகாய், பன்னீர், உருளைக்கிழங்கு நான்கையும் தக்காளி அளவுக்கு நறுக்கிக் கொள்ளவும்), மிளகுத்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், சீரகத்தூள் - அரை டீஸ்பூன், உப்பு - தேவையான அளவு, எண்ணெய் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: எண்ணெயைக் காய வைத்து பைனாப்பிள் நீங்கலாக மீதி காய்களை சேர்த்து ஒன்றாக புரட்டி மிளகுத் தூள், சீரகத்தூள் சேர்த்து 5-லிருந்து 10 நிமிடங்கள் வரை வைத்திருந்து இறக்கியதும், பைனாப் பிள் துண்டுகள் சேருங் கள். மதிய வேளைக்கு உகந்த சாலட்.

குறிப்பு: விரும்பினால் ருசிக்கு எலுமிச்சை சாறு சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

விரும்பினால் ருசிக்கு எலுமிச்சை சாற்றை சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

தவா தக்காளி



தேவையானவை: நன்கு பழுத்த கெட்டியான தக்காளி - 4, மிளகுத்தூள் - 2 டீஸ்பூன், சீரகத்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், எலுமிச்சை சாறு - 2 டீஸ்பூன், எண்ணெய் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: தக்காளியைப் பெரிய துண்டுகளாக நறுக்கிக் கொள்ளுங் கள். அதனுடன் மிளகுத் தூள், சீரகத்தூள் சேர்த்து நன்கு கலந்து 15 நிமிடம் வையுங்கள். பிறகு உப்புத்தூள், எலுமிச்சை சாறு சேர்த்து 5 நிமிடம் ஊறவையுங்கள். தோசைக்கல்லைக் காயவைத்து அதன்மேல் தக்காளித் துண்டுகளைச் சுற்றிலும் அடுக்குங்கள். சுற்றிலும் எண்ணெய் ஊற்றி மிதமான தீயில் நன்கு புரட்டிவிட்டு, 10 நிமிடம் வேக வைத்து எடுங்கள். தவா தக்காளி ரெடி. சப்பாத்திக்கு சரியான சைட்டிஷ்!

தக்காளி பனீர் பஜ்ஜி



தேவையானவை: பழுத்த சிவப்பான தக்காளி -3, பனீர் - 200 கிராம், வெங்காயம்-1, இஞ்சி-பூண்டு விழுது - ஒரு டீஸ்பூன், மிளகாய்தூள்- ஒரு டீஸ்பூன், பொடியாக நறுக்கிய மல்லித்தழை- ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், கரம் மசாலா - கால் டீஸ்பூன், மைதாமாவு - அரை கப், பிரெட் தூள்- தேவையான அளவு, உப்பு - தேவையான அளவு, எண்ணெய் - பொரிக்க தேவையான அளவு.

செய்முறை: பனீரை துருவிக் கொள்ளுங்கள். வெங்காயத்தைப் பொடியாக நறுக்குங்கள். தக்காளியை 4 துண்டுகளாக நீளவாக்கில் நறுக்குங்கள். அதனுள் உள்ள விதை பகுதியை எடுத்து தனியாக வைத்துக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து வெங்காயம் சேர்த்து நன்றாக வதக்குங்கள். வெங்காயம் வதங்கியதும், இஞ்சி-பூண்டு விழுது, மிளகாய்தூள், தக்காளி, கரம் மசாலா சேர்த்து பச்சை வாசனை போக கிளறி, தக்காளி விதை மற்றும் பனீர் சேர்த்து சுருள கிளறி இறக்குங்கள். மைதா மாவை பஜ்ஜி மாவு பதத்தில் கரைத்துக் கொள்ளுங்கள். தக்காளித் துண்டுகளை பனீர் கலவையில் நிரப்பி, மைதா கரைசலில் முக்கி எடுத்து நன்கு பிரெட் தூளில் புரட்டி கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து அதில் புரட்டி வைத்துள்ள தக்காளித் துண்டுகளைப் போட்டு பொன்னிறமாக பொரித்து எடுங்கள்.

தக்காளி - முருங்கைக்கீரை கடையல்



தேவையானவை: நாட்டு தக்காளிக்காய் - 3, பச்சை மிளகாய் - 3, பூண்டு - 4 பல், முருங்கைக்கீரை உருவியது - 2 கப், துவரம்பருப்பு - அரை கப், மஞ்சள்தூள் - ஒரு சிட்டிகை, உப்பு - தேவையான அளவு.

தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - ஒரு டீஸ்பூன், காய்ந்த மிளகாய் - 1, நசுக்கிய பூண்டு - 3 பல்,

எண்ணெய் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: குக்கரில் பருப்புடன் மஞ்சள்தூள் சேர்த்து வேக வையுங்கள். வெந்த பருப்பில் கீரை, தக்காளிக்காய், உரித்த பூண்டு, பச்சை மிளகாய் சேர்த்து குக்கரில் 1 விசில் வரும்வரை வைத்து இறக்கி, மெதுவாக பிரஷரை எடுத்துவிட்டு, தக்காளிக்காய், கீரையை நன்கு மசித்துக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து, கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு, காய்ந்த மிளகாய் சேர்த்து வதங்கியதும், பூண்டை சேர்த்து பொன்னிறமாக வறுத்து, கீரையைச் சேர்த்து மேலும் சிறிது மசித்து எடுங்கள். சாதத்துடன் பிசைந்து சாப்பிட லாம்.

குறிப்பு: பெங்களூர் தக்காளி யாக இருந்தால், சிறிது புளி சேர்க்கவேண்டும்.

தக்காளி இக்ரூ



தேவையானவை: வெங்காயம் - 2, நன்கு பழுத்த தக்காளி - 5, கறிவேப்பிலை - சிறிது, மஞ்சள்தூள் - ஒரு சிட்டிகை, பச்சை மிளகாய் - 3, உப்பு - தேவையான அளவு,

அரைத்துக்கொள்ள: கசகசா - 3 டேபிள்ஸ்பூன், சீரகம் - ஒரு டீஸ்பூன், தனியா - 2 டீஸ்பூன், பூண்டு - 8 பல், மிளகாய்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன்.

தாளிக்க: எண்ணெய் - கால் கப், கறிவேப்பிலை - சிறிது.

செய்முறை: அரைக்க கொடுத்துள்ள பொருட்களை நன்கு மையாக அரைத்துக் கொள்ளுங்கள். வெங்காயம், தக்காளியைப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். மிளகாயைக் கீறிக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து கறிவேப்பிலை தாளித்து நறுக்கிய வெங்காயத்தைச் சேர்க்கவும். சிறிது உப்பு, மஞ்சள்தூள் சேர்த்து நன்றாக வதக்கி, அரைத்த மசாலாவைச் சேர்த்து, மிதமான தீயில் பச்சை வாசனை போக வதக்குங்கள். பிறகு தக்காளி, தேவையான உப்பு, சேர்த்து, நன்கு எண்ணெய் கசிந்து சுருள வதங்கும் வரை கிளறி, கடைசியாக அரை கப் தண்ணீர் சேர்த்து ஒரு நிமிடம் கொதிக்கவிட்டு இறக்குங்கள். இதை சாதத்தில் கலந்து சாப்பிட செம டேஸ்ட்!

வதக்கி செய்யும் தக்காளி சட்னி



தேவையானவை: பழுத்த தக்காளி - 4, வெங்காயம் - 2, பூண்டு (விருப்பப்பட்டால்) - 4 பல், மிளகாய்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், உப்பு - தேவையான அளவு.

அரைத்துக்கொள்ள: தேங்காய் துருவல் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், சோம்பு - கால் டீஸ்பூன், உடைத்த பொட்டுக்கடலை - 2 டீஸ்பூன்.

தாளிக்க: எண்ணெய் - 3 டேபிள்ஸ்பூன், சோம்பு - கால் டீஸ்பூன், கடுகு - அரை டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை - சிறிது.

செய்முறை: வெங்காயம், தக்காளியைப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். தேங்காய் துருவல், சோம்பு, பொட்டுக்கடலையை அரைத்துக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெய் காய்ந்ததும் கடுகு, சோம்பு, கறிவேப்பிலை தாளித்து வெங்காயம் சேருங்கள். அத்துடன் பொடியாக நறுக்கிய பூண்டு சேர்த்து, சிட்டிகை உப்பு சேர்த்து நன்கு வதக்கிக் கொள்ளுங்கள். வெங்காயம் நன்கு வதங்கியதும் தக்காளி, மிளகாய்தூள், தேவையான உப்பு சேர்த்து தக்காளி கரையும் வரை வதக்கி, அரைத்த விழுதில் 2 கப் தண்ணீர் சேர்த்து கரைத்து ஊற்றி, 5 நிமிடம் நன்கு கொதிக்கவிட்டு இறக்குங்கள்.

தக்காளி - பச்சைமிளகாய் மண்டி



தேவையானவை: பழுத்து சிவந்த தக்காளி - 8, காரமான பச்சைமிளகாய் - 12 முதல் 15, மிளகாய்தூள் - அரை டீஸ்பூன், புளி விழுது - 3 டேபிள்ஸ்பூன், மஞ்சள் தூள் - கால் டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை - சிறிது, உப்பு - தேவையான அளவு,

தாளிக்க: கடுகு - ஒரு டீஸ்பூன், எண்ணெய் - அரை கப், பெருங்காயம் - அரை டீஸ்பூன்.

செய்முறை: தக்காளியுடன் புளி விழுது, மிளகாய்தூள், உப்பு, மஞ்சள்தூள் சேர்த்து நன்கு கைகளால் கரைத்துக் கொள்ளுங்கள். பச்சைமிளகாயை சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து கடுகு, பெருங்காயம் தாளித்து பச்சைமிளகாய் சேருங்கள். பச்சை மிளகாய் நன்கு நிறம் மாறி வதங்கியதும் கரைத்த விழுதை அதில் சேருங்கள். நன்கு எண்ணெய் கசிந்து வந்து சேர்ந்தாற் போல் கெட்டியானதும் இறக்குங்கள்.

தயிர் சாதத்துக்கு தொட்டு கொள்ள தேவாமிர்தம்!

தக்காளி - சின்ன வெங்காய தொக்கு



தேவையானவை: பழுத்த தக்காளி - அரை கிலோ, சின்ன வெங்காயம் - 150 கிராம், மிளகாய்தூள் - ஒன்றரை டீஸ்பூன், தனியாதூள் - ஒரு டீஸ்பூன், பூண்டு - 8 பல், புளி விழுது - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், கறிவேப்பிலை - சிறிது, உப்பு - தேவையான அளவு.

தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், சோம்பு - அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் - கால் கப்.

செய்முறை: தக்காளியை அரைத்து சாறு எடுங்கள். சின்ன வெங்காயத்தை தோல் உரித்து தனியாக அரைத்துக்கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து கடுகு, சோம்பு தாளித்து பூண்டு சேர்த்து நன்றாகப் பொரிந்ததும் அரைத்த வெங்காய விழுதைச் சேருங்கள். மிதமான தீயில் பச்சை வாசனை போகும் வரை கிளறி, புளி விழுது, தக்காளி சாறை சேருங்கள். அதனுடன் உப்பு, மிளகாய்தூள்,

தனியாதூள், கறிவேப்பிலை சேர்த்து சுருளாக கிளறி இறக்குங்கள். சப்பாத்திக்கு ஏற்ற சூப்பர் சைட் டிஷ்!

குறிப்பு: பூண்டை சிறு துண்டுகளாக நறுக்கியும் போடலாம்.

தக்காளி தயிர் பச்சடி



தேவையானவை: நன்கு பழுத்த கெட்டியான தக்காளி - 2, தேங்காய் துருவல் - அரை கப். புளிக்காத தயிர் - ஒரு கப், பொடியாக நறுக்கிய பச்சைமிளகாய் - 2, பொடியாக நறுக்கிய மல்லித்தழை - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு - தேவையான அளவு.

விருப்பப்பட்டால் தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் - ஒரு டீஸ்பூன்.

செய்முறை: நறுக்கிய தக்காளி, மல்லித்தழை, பச்சைமிளகாய், தேங்காய் துருவலை தயிரில் கலந்து கொள்ளுங்கள். கடுகு தாளித்து கொட்டுங்கள். இதில் மாதுளை முத்துக்களை சேர்த்துக் கொள்ளலாம். பிரியாணிக்கும், சப்பாத்திக்கும் ருசிகூட்டும் கலர்ஃபுல் பச்சடி.

சிம்பிள் தக்காளி சட்னி



தேவையானவை: தக்காளி - 6, புளி - நெல்லிக்காய் அளவு, மிளகாய்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், சின்ன வெங்காயம் - 12, பூண்டு (விருப்பப்பட்டால்) - 4, உப்பு - தேவையான அளவு.

தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - ஒரு டீஸ்பூன், எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், கறிவேப்பிலை - சிறிது.

செய்முறை: வெங்காயத்தை தோல் உரித்து, தக்காளி, புளி, உப்பு, மிளகாய்தூள் சேர்த்து அரைத்துக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, கறிவேப்பிலை தாளித்து அரைத்த விழுதைச் சேர்த்து மிதமான தீயில் பச்சை வாசனை போக சுருள வதக்குங்கள்.

பயணத்துக்கு ஏற்ற சட்னி இது.

தக்காளி ஜூஸ்

தேவையானவை: பழுத்த சிவந்த தக்காளி - 2, சர்க்கரை - தேவைக்கேற்ப, உப்பு - ஒரு சிட்டிகை, மிளகுத்தூள் - 2 சிட்டிகை, ஏலக்காய் - 1, எலுமிச்சை சாறு - 2 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: தக்காளியுடன் எல்லாவற்றையும் சேர்த்து மிக்ஸியில் நன்றாக அரைத்து வடிகட்டுங்கள். குளிர வைத்து பரிமாறுங்கள்.

குறிப்பு: விருப்பத்துக்கு ஏற்ப இனிப்பை கூட்டி, குறைத்துக் கொள்ளலாம். தக்காளியுடன் ஆப்பிள் (அ) பீட்ரூட் (அ) தர்பூசணி சேர்த்தும் செய்யலாம்.

தக்காளி குருமா

தேவையானவை: வெங்காயம் - 2, நன்கு பழுத்த சிவப்பான தக்காளி - 5, மஞ்சள்தூள் - ஒரு சிட்டிகை, உப்பு - தேவையான அளவு.

அரைத்துக் கொள்ள: இஞ்சி - ஒரு துண்டு, பூண்டு - 5 பல், கசகசா - 2 டீஸ்பூன், சோம்பு - ஒரு டீஸ்பூன், பச்சைமிளகாய் - 5, மல்லித்தழை - ஒரு கைப்பிடி, தனியாதூள் - ஒரு டீஸ்பூன்.

தனியாக அரைக்க - தேங்காய் துருவல் - அரை கப், முந்திரிப்பருப்பு - 4, பொட்டுக்கடலை - 2 டீஸ்பூன்.

தாளிக்க: பட்டை - ஒரு துண்டு, லவங்கம் - 2, ஏலக்காய் - 2 கறிவேப்பிலை - சிறிது, எண்ணெய் - 3 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: அரைக்க கொடுத்துள்ள பொருட்களை அரைத்துக் கொள்ளுங்கள். வெங்காயம், தக்காளியைப் பொடியாக நறுக்குங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய். கறிவேப்பிலை தாளித்து, வெங்காயம் சேருங்கள். அத்துடன் மஞ்சள்தூள், சிட்டிகை உப்பு சேர்த்து நன்கு வதக்குங்கள். வெங்காயம் நன்கு வதங்கியதும், அரைத்த மசாலா விழுது, தக்காளி சேர்த்து மிதமான தீயில் பச்சை வாசனை போகும் வரை வதக்கி, இரண்டரை கப் தண்ணீர் விட்டு, தேவை

யான உப்பு சேர்த்து 2 நிமிடம் கொதிக்கவிடுங்கள். பிறகு, அரைத்த தேங்காய் விழுதைச் சேர்த்து மேலும் 2 நிமிடம் கொதிக்க விட்டு இறக்குங்கள்.

இட்லி, இடியாப்பத்துக்கு அருமையான குருமா.

தக்காளி - பட்டாணி உருளைக்கிழங்கு பச்சடி



தேவையானவை: துவரம்பருப்பு - அரை கப், சின்ன உருளைக்கிழங்கு - 1, பட்டாணி - கால் கப், பெரிய வெங்காயம் - 1, பழுத்த தக்காளி - 3, பச்சை மிளகாய் - 2, மிளகாய்தூள் - அரை டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், புளி - நெல்லிக்காய் அளவு, உப்பு - தேவையான அளவு.

தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், சீரகம் - கால் டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - அரை டீஸ்பூன், சோம்பு - ஒரு சிட்டிகை, எண்ணெய் - 2 டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை - சிறிது.

செய்முறை: பருப்பைக் குழையாமல் வேக வையுங்கள். உருளைக்கிழங்கின் தோலைச் சீவிப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். வெங்காயம், தக்காளியையும் பொடியாக நறுக்குங்கள். மிளகாயைக் கீறிக் கொள்ளுங்கள். வெந்த பருப்பில் பொடியாக நறுக்கிய உருளைக்கிழங்கு, வெங்காயம், தக்காளி, பச்சைமிளகாய், பட்டாணி சேர்த்து வெந்ததும், புளியைக் கரைத்து ஊற்றுங்கள். மிதமான தீயில் 5 நிமிடம் கொதித்த பின் தாளிக்கும் பொருட்களைத் தாளித்து ஊற்றுங்கள். எல்லா டிபனுக்கும் ஏற்ற சைட் டிஷ்.

தக்காளி - சின்ன வெங்காய தொக்கு



தேவையானவை: பழுத்த தக்காளி - அரை கிலோ, சின்ன வெங்காயம் - 150 கிராம், மிளகாய்தூள் - ஒன்றரை டீஸ்பூன், தனியாதூள் - ஒரு டீஸ்பூன், பூண்டு - 8 பல், புளி விழுது - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், கறிவேப்பிலை - சிறிது, உப்பு - தேவையான அளவு.

தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், சோம்பு - அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் - கால் கப்.

செய்முறை: தக்காளியை அரைத்து சாறு எடுத்துக் கொள்ளுங்கள். சின்ன வெங்காயத்தை தோல் உரித்து தனியாக அரைத்துக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெயை காயவைத்து கடுகு, சோம்பு தாளித்து பூண்டு சேர்த்து நன்றாக பொரிந்ததும் அரைத்த வெங்காய விழுது, புளி விழுதை சேருங்கள். மிதமான தீயில் பச்சை வாசனை போகும் வரை கிளறி, தக்காளி சாறு சேருங்கள். அதனுடன் உப்பு, மிளகாய்தூள், தனியாதூள், கறிவேப்பிலை சேர்த்து சுருள வரும் வரை கிளறி இறக்குங்கள். சப்பாத்திக்கு ஏற்ற சூப்பர் சைட் டிஷ்!

குறிப்பு: பூண்டை சிறு துண்டுகளாக நறுக்கியும் போடலாம்.

ஸ்பெஷல் தக்காளி சட்னி



தேவையானவை: நன்கு பழுத்த தக்காளி - 3, சின்ன வெங்காயம் - 10, பூண்டு - 4 பல், புளி - சிறிய நெல்லிக்காய் அளவு, உப்பு - தேவையான அளவு.

தாளிக்க: கடுகு - ஒரு டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - 2 டீஸ்பூன், காய்ந்த மிளகாய் - 6, பெருங்காயதூள் - அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: வெங்காயம், தக்காளியைப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். பூண்டை உரித்துக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து, கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, காய்ந்த மிளகாய், பெருங்காயம் தாளித்து நன்றாக வறுபட்டு பொன்னிறமானதும், வெங்காயம், பூண்டு சேருங்கள். வெங்காயம் நிறம் மாறும் வரை வதக்குங்கள். கடைசியில் தக்காளி சேர்த்து தேவையான உப்பு, புளி சேர்த்து தக்காளி வெந்து, நன்றாக கரைந்ததும் இறக்கி ஆற வைத்து அரைத்து பரிமாறுங்கள்.

இட்லி, தோசைக்கு பொருத்தமான சட்னி.

தக்காளி இனிப்பு பச்சடி



தேவையானவை: பழுத்த சிவப்பான தக்காளி - 4, சின்ன பீட்ரூட் - 1, பொடியாக நறுக்கிய பைனாப்பிள் - கால் கப், ரோஸ் எசன்ஸ் - ஒரு டீஸ்பூன் (அ) ஏலக்காய்தூள் - அரை டீஸ்பூன், சர்க்கரை - முக்கால் கப். ரோஸ் கலரிங் பவுடர் - ஒரு சிட்டிகை.

செய்முறை: பீட்ரூட்டின் தோலைச் சீவி துருவிக் கொள்ளுங்கள். ஒரு தக்காளியைக் கொதிக்கும் வெந்நீரில் போட்டுத் தோலை நீக்கி, பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். மீதம் உள்ள 3 தக்காளிகளை மிக்ஸியில் அரைத்து அதனுடன் பீட்ரூட் துருவலைச் சேர்த்து அரைத்துக் கொள்ளுங்கள். இந்த விழுதை அடுப்பில் வைத்து சர்க்கரை சேர்த்து கொதிக்கவிடுங்கள். குழம்பு பதத்தில் வரும்போது பொடியாக நறுக்கிய தக்காளி, பைனாப்பிள், கலரிங் பவுடர் சேர்த்து 2 நிமிடம் கொதிக்கவிட்டு இறக்குங்கள். கடைசியில் எசன்ஸ் (அ) ஏலத்தூள் சேருங்கள். பிரெட், சப்பாத்திக்கு பிரமாத ருசிகூட்டும் இந்த பச்சடி. விசேஷ நாட்களில் செய்து விருந்து படையுங்கள்